

Galletas de choco mani

Ingredientes

- ★ 1 taza de mantequilla de maní natural sin azúcar
- ★ 1/4 taza de polvo de cacao sin azúcar
- ★ 2/3 taza de panela, bien apretada en la taza
- ★ 1/2 taza de chocolate bitter picado o mini gotitas
- ★ 1 cucharadita de bicarbonato
- ★ Una pizca de sal
- ★ Un huevo

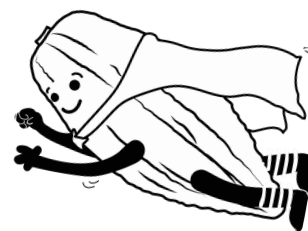
Preparación

Mezcla la mantequilla de maní con la panela, el polvo de cacao y la sal. Agrega el bicarbonato y el huevo, y mezcla bien hasta que todo se integre. Agrega el chocolate y vuelve a mezclar.

Forma 15 bolitas y aplástalas un poco en una placa de horno.

Hornea por 10 minutos a 180°C. Déjalas enfriar completamente antes de comerlas. Guárdalas en un frasco hermético.

Puedes agregar a la mezcla ralladura de naranja, canela u otras especias.



CHOCO
REVOLUCIÓN

¡SUPER
REQUI
SISIS
MOS!

La
Revolu
ción
sembrar • saber • comer